

DIE KONINGIN VAN DIE WINGERD

Sy is op haar gelukkigste as sy en haar honde dae lank in die berge rondwaal en onder die sterre slaap, vertel Rosa Kruger. Dis hoekom haar buiteligwerk as wingerdboukundige haar soos 'n handskoen pas.

Artikel: LUCILLE BOTHA Foto's: VERSKAF

Jy is maar net 'n nederige student, veral as jy met die natuur werk, glo Rosa Kruger, selfopgeleide wynmaker wat al van die wêreld se invloedrykste wyntoekennings vir haar werk met ou wingerde ingepalm het.

Net onlangs is sy in die internasionale tydskrif *Decanter* se Hall of Fame opgeneem – die eerste wingerdboukundige daar, een van net 'n handjie vol vroue en boonop die eerste Suid-Afrikaner wat dié eer te beurt val.

Dis haar akademiese agtergrond in die joernalistiek en regte wat Rosa, 'n agter-agter-agterkleindogter van oudpres. Paul Kruger, geleer het 'n mens kan nooit alles weet nie, ten spyte van die ure en ure wat sy in wingerde deurbring.

As jy die elegante vrou met haar fier houding en wakker, grysgroen oë ontmoet, sal jy skaars glo sy wy haar lewe aan die wingerd. Soos die wynskrywer Jancis Robinson op 'n keer gesê het: Sy lyk eerder soos 'n balletjuffrou. Maar dié tenger vrou het gesorg vir van die grootste omwentelings in Suid-Afrikaanse wingerdbou die afgelope twee dekades. Die Swartlandse wynmaker Eben Sadie meen selfs haar ontdekking van die wingerdboupotensiaal van die Skurfburg, daar naby Clanwilliam, was die grootste gebeurtenis in die wynbedryf ná 1994.

Sy is bekend om haar bykans intuïtiewe aanvoeling vir die wingerdstok se behoeftes, maar ook as dryfkrag agter die Ou Wingerdprojek. Sy help verskeie plase met wingerdbestuur en help die rockster-wynmakers om uitsonderlike druiwe op te spoor. Sy is ook betrokke by opleidingsessies en slypskole



Rosa Kruger (regs) het die trofee ontvang vir Wynpersoonlikheid van die Jaar op die Internasionale wyn-en-spiritualieë-kompetisie in Londen, Engeland. Hier is sy saam met Tina Gellie van *Decanter*-tydskrif, wat die toekenning aan haar oorhandig het. FOTO: DANIE NEL PHOTOGRAPHY

om plaaswerkers behoorlik op te lei in die kuns van wingerdsnoei. 'n Ruk gelede het ek met Rosa 'n afspraak probeer maak vir 'n onderhoud. Die e-posse vlieg heen en weer om 'n opening te kry in haar druk skedule, toe kom die boodskap: "Kan ek jou so 13:00 vandag kry?" Daar gekom sit nog 'n wynbedryf-kollega vir 'n rukkie by ons.

Hy het ook 'n afspraak met Rosa. Vir dieselfde tyd.

"Almal wil hulle altyd doodlag, maar ek doen altyd vyf dinge op dieselfde tyd," sê sy vrolik, en gaan onverstoord voort met ons gesprek.

"Ek dink nie noodwendig ek is so suksesvol nie. Glad nie. Ek het baie, baie foute gemaak en duur lesse geleer. Een ding wat ek jou wel kan sê, is dat ek die vermoë het om hard te werk en te konsentreer. Ek is ook nie getroud nie. Dit help natuurlik! Ek het

'n seun, maar hy het saam met my in die wingerde grootgeword en in die bakkie rondgery," vertel Rosa.

Haar grootwordjare was ver van enige wingerd af in die destydse Noord-Transvaal, langs die Krugerwildtuin, en ook later by die Hartbeespoortdam.

"Ek het op plase grootgeword, maar dit was baie afgeleë. My familie is óf boere óf prokureurs. Ek het eers joernalistiek studeer en daarna 'n LLB-graad verwerf. Toe het ek besluit ek wil nie in die stad woon nie. Ek het Kaap toe gekom, waar iemand wat ek geken het my gevra het om 'n appelplaas (Iona) by Elgin te bestuur," onthou sy.

Op 'n dag in 1997, ná 'n misoes, hou 'n buurman by haar stil.

"Hy was so 'n *swanky* ou, met lang hare. Toe wil hy weet hoekom ek nie wingerd plant nie. Ek het onmiddellik begin navor-



Rosa waar sy die gelukkigste is, in die wingerd, saam met die gerekende wynmaker Eben Sadie (links) en die wynboer Jozua Visser van Skurfberg.

FOTO: VERSKAF

sing doen, want ek was nog altyd gek na wyn.”

Daardie dag is Suid-Afrika se wynbedryf onherroeplik verander.

“Ek het (prof.) Eben Archer en Dawid Saayman by die universiteit (in Stellenbosch) gaan sien. Hulle sê toe hulle wag al jare dat iemand aan daai kant van Elgin (regs van die N2 as ’n mens in Caledon se rigting ry) wingerd plant.”

Die joernalis in haar het die kenners met vrae gepeper, en uiteindelik het sy Sauvignon blanc geplant, wat ’n reusesukses was.

“Almal het daarvan te hore gekom en toe hulle die wyn proe, was hulle dol daaroor. Ons het ’n klomp pryse daarmee gewen,” vertel Rosa, wat ook ’n tyd lank op ’n familielid se plaas in die Vrystaat met turksvye geboer het.

“Ek het mal goed gedoen. Mal, mal, mal! Ek was op my dag ook verpleegster omdat ek my studie self moes betaal. Hulle het my weggejaag, want ek het heelyd gehuil. Elke keer as iemand doodgaan of sê hy kry seer, het ek gehuil. Ek was ’n swak verpleegster,” sê sy laggend.

So klein soos sy van statur is, net so klein is haar hartjie. Maar sy laat nie oor haar loop nie.

“Ek was baie bevoorreg om met die beste mense in die bedryf te werk. Eben en Dawid het my eerste geleer, toe ek niks geweet het

nie. Oor die jare was mense soos Francois Viljoen, Neil Rossouw, Piet Fourie, Piet van der Merwe, Nico Spreeth, Johan Viljoen, Eddie Buxman en my swaer Hennie Saayman ontsettend goeie leermeesters . . . ’n klomp mense wat net gesien het ek weet niks en my jammer gekry het.”

Nou word sy in dieselfde asem genoem as mense soos Jancis Robinson (“wie se handboeke al vir jare lank deel van my biblioteek van kennis uitmaak”), Robert Mondavi, Jean-Claude Rouzaud en Angelo Gaja.

Eerder as om self oor haar prestasies te praat, haal sy liever die Amerikaanse wynskrywer Neal Martin aan, waar hy sê die stukkes ou wingerde wat sy opgespoor het, is nou teoreties veilig. Dit verdwyn nie meer in generiese versnitte nie en beland ook nie in die pad van stootskrapers wat moet plek maak vir stedelike ontwikkelings of steengroewe nie.

“Produsente het ’n nuwe manier om hul wyne te bemark. Verbruikers kan ouwingerdwyne in die hande kry as hulle wil. Dit verander die persepsie oor Suid-Afrika en onderskei dit van ander lande,” skryf hy.

BEKORING MET OU WINGERDE

Haar bekoring met ou wingerde het geleidelik tot die Ou Wingerd-projek, een van die belangrikste inisiatiewe in die onlangse geskiedenis van die bedryf.

“Ek was in Alsace (Frankryk) by Domaine Paul Blanck en hulle het sulke ou Rieslingwingerde gehad wat vir my so mooi was. Daarna het ek na Château de Beaucastel in die suide van Frankryk gegaan en hulle ouwingerd-Roussanne geproe. Toe kom ek agter die ou wingerde maak beter wyn. In Europa is dit alombekend, maar in Suid-Afrika het ons toe nie eens geweet waar al ons ou wingerde was nie.”

Sy het teruggekom en naartig die ou wingerde (die Suid-Afrikaanse definisie is 35 jaar of ouer) begin opskryf. Mettertyd kon sy by die Suid-Afrikaanse Wynbedryfinligting en -stelsels (Sawis) ’n lys in die hande kry waarop die grootjies van die bedryf verskyn. Deesdae weet hulle al van meer as 4 000 ha van dié spesiale wingerde.

“Dis regtig ’n projek uit die grond uit. Ek het destyds vir L’Ormarins en vir Eben Sadie druiwe gegee van een ou wingerd wat op die Skurfberg groei. En toe is die wyn verstommend goed. Ek het dit oorsae gaan wys. Die internasionale wynskrywers, soos Jancis, was heeltemal verstom toe hulle dit proe.”

Buiten dat hierdie wyne aan die res van die wêreld wys dat Suid-Afrika meer as net

cheap and cheerful kan maak, het dit ook ’n merkbare verskil aan die wynbedryf se inkomste gemaak.

“Wat my baie trots maak, is dat van daardie boere hul plase sou verloor, maar vandag is hulle nog op die grond omdat hulle ou wingerde het waarvan hulle die druiwe teen hoë pryse kan verkoop. Een boer het vir my gesê danksy die ou wingerde kan hy sy kinders universiteit toe stuur. As ek eendag hoor dat ’n boer vanweë dié projek sy mense beter kan betaal of vir hulle beter huise kan gee, sal dit vir my die beste wees.”

Nog waarde wat die projek bied, is insig oor die verouderingsproses van wingerd.

“Hoekom het ’n wingerd oud geword? En hoe? Watter faktore het daartoe bygedra dat hy oud geword het? Hoe lyk ’n wingerd van 20 jaar, 40 jaar, 50 jaar? Almal sê grondvoorbereiding is so belangrik, en ek glo dit, maar die meeste van die ou wingerde is met ’n perd en ’n ploeg geplant. Wat is dit dan wat hulle so suksesvol maak? Ons weet nie!”

Sy vertel van ’n 118-jarige Cinsaultwingerd wat verlede jaar 4 ton per hektaar gelewer het en ’n 80 jaar oue wingerd wat 10 ton druiwe per hektaar gee.

“Ons behaal groot sukses met die wingerde deur sekere snoei- en boerderytegnieke, maar dit leer ons ook wat om te doen met jong wingerde. Die Ou Wingerd-projek gaan nie net oor wingerdstokke van die verlede nie, maar ook oor wingerde van die toekoms. As ons wingerde se lewensduur kan verleng, gaan dit meer lewensvatbaar raak en gaan ons die gehalte verdubbel.”

Haar vermoë om oplossings te vind, is een van haar sterk punte.

“Die feit dat ek regte studeer het, help my elke dag. Dit leer jou op ’n sekere manier dink; om vinnig by ’n antwoord uit te kom. Jy sien ’n probleem en kan ’n denkproses volg om by die antwoord te kom.”

GROOTSTE LEERMEESTER

Nadat Rosa destyds verskeie wingerde by Elgin gevestig het, het sy die Stellenbosse wynplaas Uva Mira bestuur en toe by Cape Point Vineyards gaan werk. Daarna het sewe jaar op L’Ormarins gevolg. Tussendeur het sy die wêreld platgereis om topwingerde te besoek.

“Ek het baie kere sommer letterlik net duimgegooi. Ek het met treine gery en deur wingerde geloop, honderde kilometer net geloop en geloop. Reis was my grootste leermeester. Ek het die hêle, hêle wêreld deur gereis om te sien hoe ’n wingerd wat goeie wyn maak, moet lyk. Die grootste les wat ek geleer het? Jy moet in die wingerd wees. Jy kan nie agter ’n lessenaar sit nie. Dis spore in



Rosa het al sowat 3 000 ha wingerde ouer as 35 jaar in die Suid-Afrikaanse wynbedryf geïdentifiseer. Druive uit hierdie wingerde verkoop teen goeie pryse, wat gunstig is vir die bedryf. Die wyne trek egter ook internasionaal aandag. FOTO: DANIE NEL PHOTOGRAPHY

die wingerd. Ek leef dit elke dag.”

Telkens het sy ná haar omswerwinge teruggekeer na Suid-Afrika met sy uiteenlopende wynstreek.

“Ons wingerde is baie opwindender. Stellenbosch en die Swartland is twee verskillende terroirs. En daar is so ’n groot gaping om dinge hier te verbeter. In Bordeaux is alles al gedoen; hulle kan hier en daar miskien ’n bietjie *tweak*. In Suid-Afrika het ons egter in die verlede vir volume geboer, en nou maak ons siklik wyne wat op dieselfde verhoog kan staan as die bestes ter wêreld. Daar is dus verskriklik baie geleenthede hier vir wingerdbouers.”

LEI WINGERDBOUERS BETER OP

Die gebrek aan opleiding vir wingerdwerkers en plaasbestuurders pla haar baie.

“Onthou, voor 1994 het werkers op die plase gebly, en daar was ’n plaaskultuur. Daarna het baie plaaswerkers op dorpe en stede gaan bly. Daarmee saam is die wingerdkultuur vernietig. Baie van die ou wingerdbouers het op die dorpe gaan woon, en hul kinders het ander dinge begin doen. Hulle het totaal vervreemd geraak van die landbou. Dit is ’n enorme probleem. Ek dink daar is ’n reuse-behoefte aan die opleiding van plaaswerkers in die land. Daar word baie gedoen, maar nog nie genoeg nie.”

Dit het haar aangevuur om saam met Felco Africa, Invini Wethu en die Ou Wingerdprojek ’n snoeikursus te ontwikkel.

“Ek werk met mense wat nog nóóit ’n snoeiskêr in hul hand vaseghou het nie. Nou moet hulle ’n wingerd snoei waarvan die wyn R700 per bottel werd is. Dis tog onmoontlik! Ons het ’n fantastiese bedryf. As gevolg van ’n klomp redes is ons nou op die hoogste punt wat ons nóg was. En al hoe ons gaan vorder, is as ons ons wingerdbou verbeter,” sê sy hieroor. En ten spyte van al die glorie en lof wat sy toegeswaai word, glo Rosa dít is haar grootste prestasie en bydrae tot die wynbedryf.

“Ons het vanjaar 88 mense geleer en ek hoop om daarop te bou. Dis wonderlik om te sien hoe die lig in mense se oë aangaan as hulle vir die eerste keer iets snap.”

NUWE KULTIVARS EN METODEDES

Rosa was een van die eerstes wat met onbekende kultivars soos Roussanne, Marsanne en Macabeo begin eksperimenteer het.

“Ek het jare gelede met Vititec begin saamwerk om nuwe kultivars en klone in te voer. Ek dink daar is hoërgeleë plekke wat baie wonderig is waar ons nie nou kan plant nie, maar dalk kan ons Assyrtyko daar plant, wat in Santorini (Griekeland) groei teen die helling van die berge waar die wind hulle uit hul nate waai. Ook nuwe klone, soos die Grenache-klone wat ons nou invoer, dra by tot die kompleksiteit van hierdie kultivar. Iets soos Macabeo (Viura) is in Rioja (Spanje) ’n massadraer. Dit kan fantasties wees in ’n versnit saam met byvoorbeeld Chenin blanc, én dit kan vir die boere geld in die sak bring. Wat is uiteindelik die belangrikste ding? Die plaas moet geld maak. As die somme klop, gaan dit ons wingerdboere op die plaas hou.”

Sy kan nie ’n gunsteling-wynstreek in Suid-Afrika uitsonder nie. Daarvoor is sy te lief vir Cabernet sauvignon en Merlot van Stellenbosch of Syrah en Chenin blanc van die Swartland. Wat haar hart wel vinniger laat klop, is die nuwe plekke en baanbrekerstegnieke waarmee hulle wingerd plant.

“Ons plant met aardverwarming in gedagte. Aardverwarming gaan vir ons ’n pak slae gee in die toekoms. Ons moet dus daarvoor beplan. Ons plant nou só dat die grond meer water vashou, dat daar meer plek vir insekte en klein diertjies in die wingerd is en dat elke druppel water wat op daai plaas val, in ’n dam kom. Ons kan baie nader aan die natuur lewe, ontwerp en boer. En dit is tot groot voordeel, want as die grond gesond is en jy gee uitdrukking daaraan, sal jy beter wyn maak.”

Nuwe tegnologie het beslis ’n rol te speel, maar sy beklemtoon dis nêr instrumente.



VYF VRAE AAN ROSA

Wat is jou gunsteling kos-en-wynkombinasie?

Syrah en lam!

Vir watter gereg is jy nogal bekend onder jou vriende en familie?

Lamskenkels. Ek hou dit eenvoudig en maak dit lank in die oond, in ’n swaar pot gaar, met vars groente, soos boontjies, vars kruie en witwyn (nie rooi wyn nie).

Waarsonder kan jy nie kook nie?

Swartpeper, suurlemoen en enigiets vars uit die tuin.

As jy net een wyn vir die res van jou lewe kan drink, wat sou dit wees?

Hoe kies ’n mens tussen jou kinders? As ek moet kies, sal dit seker ’n ouwingerd-Chenin wees van die Weskus ... Skurfborg van Eben Sadie.

Waar is jou gunsteling-wynstreek?

Ongetwyfeld die Swartland.

“Die belangrikste instrument wat jy steeds het, is jou oë. Lóóp in die wingerd. Ons almal belê deesdae in tegnologie, maar ons mense is nie opgelei om te snoei nie. Wat help dit? Wat is die gulde reël in wingerdbou? Doen net eers die basiese dinge perfek, en jy is 99% daar,” beklemtoon sy.

“Mense besef stadig maar seker – maar nog te min – dat ons virusvry moet wees. Ons móét. Dis ook belangrik vir die toekoms dat ons baie meer omgewingsbewus moet boer. Ons kan nie aanhou met onkruidodders, plaagdoders en insekdoders soos tans nie. Ons sal slimmer moet boer en die grond baie beter moet oppas. Grond is nie net die medium nie; die grond gee die siel van die wyn.”

Natuurlik is die welverdiende toekennings ’n voorreg, maar dit sal vir haar baie beteken as die pryse Suid-Afrikaanse wingerdbou en die mense in die wingerde kan help. “Dit gaan nie oor my nie. Ek is mos ryk genoeg. Ek het my gesondheid, ek bly in ’n lekker huis, ek het genoeg kos om te eet, en elke wingerd waarmee ek al geboer het, het ek in my kop besit.”